

CARTA

celebraciones

¡Confecciona tu propio menú según gustos y presupuesto!

Incluye vajilla, cubertería, cristalería y minutas

El menú dependerá en gran medida de la longitud del cóctel

Disponemos de menú infantil y adaptamos los platos a diferentes intolerancias alimentarias



CENTRO DE MESA

para compartir

Foie Micuit con frutos rojos, naranja amarga y tostas de pasas y nueces	5,75 €
Surtido de Ibéricos (Jamón, lomo y chorizo)	7,50 €
Pastel de cabracho (con tostas)	3,75 €
Bacalao ahumado con encurtidos	4,50 €

ENTRANTES

fríos

Ensalada de bacalao, patata ali-miel, pimientos asados y vinagreta de tomate seco	10,50 €
Ensalada de salmón marinado a las finas hierbas, tartar de aguacate y vinagreta de miel y mostaza	11,00 €
Ensalada templada de cogollos de Tudela con pollo al curry, toques de salsa César y parmesano	13,00 €
Carpaccio de solomillo con rúcula, Idiazabal, sésamo, piñones, mostaza y módena	14,00 €

calientes

Verduras a la brasa sobre crema de boniato y jugo de carne	9,00 €
Hojaldre relleno de txangurro y salsa americana (bombón)	11,00 €
Pimientos rellenos de setas y gambas en salsa de marisco	13,00 €
Vieiras rustidas, crema de coliflor, espirulina y alioli	14,00 €
Pulpo a la brasa, crema de patata y repollo tibio al pimentón	14,00 €

PESCADOS

Taco de merluza a la bilbaina con verduras salteadas y tapenade	14,50 €
Begi-Handi guisado a la antigua con humus y zanahoria baby	16,00 €
Bacalao al pil pil o Bizkaiana con pisto de calabacín	17,00 €
Pescado de temporada con guarnición de piperrada (lubina, mero, rape)	según mercado

CARNES

Carrilleras de ibérico, patata trufada y ragout de setas	18,50 €
Presalada ibérica, tximiturri, jugo ligado y papas aliñadas	18,50 €
Lingote de cochinillo confitado, chalota al vino tinto y patata asada	19,00 €
Solomillo de ganado mayor con ragout de setas y demi-glace	21,00 €
Solomillo de ganado mayor con foie y emulsión de patata y trufa	23,00 €

POSTRES

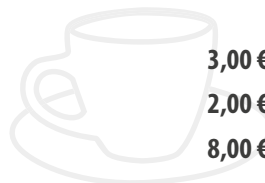
Bolita de helado	1,50€
Ganache de chocolate	6,00 €
Tarta San Marcos	6,00 €
Milhojas de hojaldre, crema y nata	6,50 €
Red velvet cake	7,00 €
Hojaldre y diplomática	7,00 €

SORBETES

Sorbete dulce de manzana verde y sidra	3,50 €
Sorbete de mandarina con cava rosado y frutos rojos	4,00 €
Sorbete de lima y limón al cava	4,00 €

OTROS

Pan	3,00 €
Café	2,00 €
1ªcopa	8,00 €
Barra libre 2h	18,00 €
Barra libre 3h	22,00 €
Tarta personalizada para el corte con figuras (a partir de 145€)	



946531596 | info@hambroneta.com
www.hambroneta.com

CAVA

Freixenet alcohol free	2,90€
Cava Aria Brut Nature "Segura Viudas"	2,90€
Cava Brut Cordón Negro "Freixenet"	3,75 €
Cava Brut Reserva Real "Freixenet"	6,60 €
Champagne Brut Imperial Moët & Chandon	13,75€

PACK BEBIDAS

Crianza Solar Viejo, Rueda "Verdejo" Fray Germán, Rosado de Aguja René Barbier Petillan, Cerveza San Miguel, Refrescos y agua	15,75 €
Crianza Orube, Rueda "Verdejo" Fray Germán, Rosado de Aguja René Barbier Petillan, Cerveza San Miguel, Refrescos y agua	17,75 €
Alta Expresion Orube, Valdubón Verdejo con barrica, Rosado de Aguja René Barbier Petillan, Cerveza San Miguel, Refrescos y agua	23,75 €

*10% IVA no incluido